

2025年3月13日
ロイヤルホールディングス株式会社
コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社

**ロイヤルホールディングスとコカ・コーラ ボトラーズジャパンが、大阪・関西万博に協働出店する
「ラウンジ&ダイニング」で「うかい亭」・「大阪府鮮商生活衛生同業組合」と協業
～職人たちの熟練された調理技術の体験と上質なおもてなしで特別なひとときを提供～**

ロイヤルホールディングス株式会社（本社：福岡県福岡市、代表取締役社長：阿部 正孝 以下「ロイヤルホールディングス」）とコカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長 最高経営責任者：カリン・ドラガン 以下「コカ・コーラ ボトラーズジャパン」）は、2025年日本国際博覧会（以下 大阪・関西万博）に協働で出店する「ラウンジ&ダイニング」のカウンター専門店エリアにおいて、「うかい亭」および「大阪府鮮商生活衛生同業組合」との協業により特別なひとときを提供いたします。カウンター専門店エリアは、3月13日（木）より予約の受付を開始いたします。

※画像はイメージです。



1970年の大阪万博において、ロイヤルホールディングスは、米国ゾーンに「ロイヤル・アメリカン・カフェテリア」をはじめ「ウェスタン・ステーキハウス・ロイヤル」等4店舗を出店。コカ・コーラ ボトラーズジャパンは、会場内での飲料提供で参加いたしました。ロイヤルのもつセントラルキッチン技術や店舗運営ノウハウとコカ・コーラ ボトラーズジャパンの飲料提供における豊富な経験を生かし、相乗効果を生み出すことで、今回の大阪・関西万博においてもお客様にご満足いただける食体験を提供いたします。

「ラウンジ&ダイニング」は、国際交流の拠点となるEXPO ナショナルデーホール「レイガーデン」の2階に出店いたします。「さわやかな風のダイニング」をデザインコンセプトに掲げ、高さ9mの開放的な空間を有する店内からは、大阪湾を一望できる美しい景色が広がります。心地よい空間の中で、ゆったりと食事をお楽しみいただけます。

店内は、地元関西の厳選食材を活かした地産地消の料理を提供するとともに、世界各国の料理をビュッフェ形式で楽しめる「ダイニングエリア」、鉄板焼きと寿司をお客様の目の前で提供する「カウンター専門店エリア」、そして国内外から訪れる招待客、賓客の接待や会食の場にふさわしい個室の利用が可能な「レセプションルーム」の3つのエリアで構成され、多様な食事のニーズにお応えいたします。

カウンター専門店エリアでは創業以来、独創的な鉄板料理と巧みな空間演出で世界中の美食家を魅了してきた「うかい亭」と、地元大阪府内約500の寿司店で構成され、伝統的な技法を習得した数多くのすし職人を擁する「大阪府鮮商生活衛生同業組合」と協業し、コース料理を提供いたします。

未来へ受け継がれる職人たちの熟練した技を間近で体験できる場として、上質なおもてなしとともにお客様をお迎えいたします。

■「ラウンジ&ダイニング」カウンター専門店エリア 予約受付開始のお知らせ

「ラウンジ&ダイニング」のカウンター専門店エリアのご予約を、3月13日（木）より受付開始いたします。

本エリアでは、日本各地の豊かな土地が育んだ厳選された旬の食材と、職人の技が織りなす特別なひとときを提供いたします。四季折々の味覚を活かした鉄板焼きと寿司のコース料理を洗練された空間でお楽しみいただけます。

本件に関するお問い合わせは、以下までお願いいたします。

お問い合わせ先：banpaku-lounge-dining@royal.co.jp

※カウンターエリアは、事前のご予約が必要です。

ご予約ページはこちら：<https://lounge-dining-expo.jp/banpaku/>

■「ラウンジ&ダイニング」の3つのエリア

【ダイニングエリア】

ダイニングエリアでは、地元関西の厳選食材を活かした地産地消の料理を提供するとともに、世界各国の料理をビュッフェ形式で提供いたします。ハラルやビーガン、ベジタリアン対応など、多様なメニューも取り揃え、さまざまな食のニーズにお応えできるよう努めてまいります。

※画像はイメージです。



【カウンター専門店エリア】

「うかい亭 大阪」

料理を手掛けるのは「うかい亭」。独創的な日本の高級鉄板料理で非日常の空間を演出いたします。長年「うかい亭」で愛されてきた定番料理をコースに交えてお届けします。料理長が厳選した黒毛和種を使用したステーキや、シェフの技が光る鉄板料理は、臨場感とともに香りや音など五感を通してお楽しみいただけます。

※画像はイメージです。



「鉄板料理「うかい亭」とは」



Ukai-tei

東京・神奈川を中心にレストランや洋菓子店などを運営するうかいグループの鉄板料理店。「うかい亭」は1974年に八王子で開業して以来、国内外に7店舗を構えています。(2025年2月現在)。世界中から厳選された旬の食材の数々。焼く、蒸す、煮る、さまざまな調理スタイルを用いて食材の素顔に迫り、その食材が持つ本来の力を引き出します。鉄板の上で繰り広げる、うかい亭の美味求心の世界をご堪能ください。

株式会社うかい 公式サイト：<https://www.ukai.co.jp/>

「^{すし} 鮨 晴日」

「大阪府鮨商生活衛生同業組合」の寿司職人が日本の寿司文化を国内外のお客様にお届けいたします。

※画像はイメージです。



大阪府鮨商生活衛生同業組合 公式サイト：<https://www.osaka-sushi.net/>

【レセプションルーム】

世界各国から訪れる招待客、賓客の接待や会食の場としても利用いただける個室空間です。七つの個室を用意しており、デザインは関西・近畿地方で大切にされてきた植物をテーマにしています。

上質な食材を厳選し彩られた贅沢なコース料理とともに、アルコールもお楽しみください。細かなサービスで、特別な時間をお過ごしいただけます。

※画像はイメージです。



■店舗概要

名称：「ラウンジ&ダイニング」

住所：〒554-8089 大阪市此花区夢洲中一丁目地先

大阪・関西万博 E14-N201 ナショナルデーホール「レイガーデン」2F ラウンジ&ダイニング

客席数：260席

店舗面積：984.9㎡

営業時間：10:00～21:00

■サステナビリティへの取り組み

食材には、国産ジビエや未利用魚を活用したメニューのほか、大豆ミート「NIKUVEGE（ニクベジ）」など、サステナビリティに配慮した食材を一部採用し、未来の食に対する想いを込めてメニューを考案しました。美味しさだけでなく、地球環境や社会的課題にも配慮したメニューをお楽しみいただけます。

ダイバーシティ&インクルージョン（D&I）推進の視点から、障がいの有無にかかわらず外出困難な方々が個性や能力を発揮できる社会を目指して、オリ研究所が開発・提供する分身ロボット「OriHime(オリヒメ)」を導入いたします。これにより、自宅から遠隔操作で接客できる環境を創出いたします。



株式会社オリ研究所 公式サイト：<https://orylab.com/>

プラスチックごみを出さないおしぼり供給機「SAWANNA」を採用しました。プラスチック使用量の削減に取り組むロイヤルホールディングスでは、リッチモンドホテルの直営レストラン19店舗で2024年9月より導入をしております。

SAWANNA（サワンナ）ホームページ：<https://sawanna.jp/>



〈関連リリース〉

2024年3月26日付リリース

ロイヤルグループ3度目の国際博覧会へ2025年大阪・関西万博従業員食堂の営業出店参加候補者に選定
https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news_20240326_1.pdf

2024年9月30日付リリース

自動おしぼり供給機「SAWANNA」の5社共同導入によるプラスチック削減施策が、農林水産省の補助事業として採択
<https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news20240930.pdf>

2024年11月26日付リリース

ロイヤルホールディングスとコカ・コーラ ボトラーズジャパン、大阪・関西万博に「ラウンジ&ダイニング」を出店
https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news20241126_14.pdf

〈本件に関するお問い合わせ〉

ロイヤルホールディングス株式会社 広報部
TEL : 03-5707-8852 e-mail : koho@royal.co.jp

コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社 広報部エクスターナルコミュニケーション課
TEL: 03-6896-1707 / Email: pr@ccbji.co.jp

※報道関係者様向けに画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。